Diversey

F&B SecureCheck™

Carne Blanca

Una herramienta práctica para mejorar la seguridad alimentaria

SecureCheck-White meat es una herramienta de diagnóstico única diseñada específicamente para abordar el riesgo microbiológico en el procesamiento de carnes blancas, y es un elemento de la estrategia más amplia de seguridad de los alimentos de carne blanca de Diversey Food Care.

Este módulo específico de SecureCheck le ayuda a mejorar y mantener los estándares de seguridad alimentaria durante su proceso de fabricación. Utilizando un paquete de software propio, nuestros especialistas en seguridad alimentaria llevan a cabo una evaluación exhaustiva de su operación, identifican los riesgos y proporcionan una guía clara y práctica y soluciones probadas para mitigar el riesgo de contaminación cruzada.

Adición de experiencia global al conocimiento local

White meat abre un enlace con nuestro banco de conocimiento global a través de nuestro especialista local en seguridad alimentaria, dándole acceso directo a nuestro conocimiento, experiencia y pericia en higiene, microbiología y control de la contaminación. SecureCheck mide su site frente a los cada vez más altos estándares establecidos por su industria, los minoristas y la legislación en constante cambio. SecureCheck está en constante desarrollo y se mantiene al día con los estándares y tendencias de la industria.

Con SecureCheck, el objetivo es simplificar la gestión de la seguridad e higiene de los alimentos en sus instalaciones, ayudándole a alcanzar y mantener excelentes estándares de seguridad alimentaria sin comprometer la seguridad y, a menudo, mejorando su eficiencia operativa.

VALORACIÓN

Con Diversey SecureCheck usted puede:

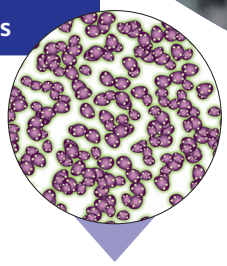
EFICIENCIA OPERATIVA

- Simplificar la gestión de la seguridad e higiene alimentaria en sus instalaciones. La evaluación exhaustiva de sus instalaciones y procesos da como resultado un plan a medida para reducir el riesgo de contaminación cruzada, y nuestras recomendaciones también le ayudarán a mejorar su eficiencia.
- El enfoque de evaluación comparativa y mejora continua empleado por nuestros especialistas del sector impulsa la eficiencia en la utilización de los servicios públicos, los productos químicos y la mano de obra cuando se implementan las recomendaciones de SecureCheck White Meat.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

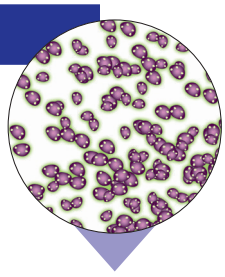
- Identificar las áreas dentro de su proceso que tienen el potencial de albergar y promover la propagación de microorganismos. La aplicación de las recomendaciones formuladas reducirá el riesgo de contaminación y mejorará la inocuidad de los alimentos.
- Reducir los niveles de microorganismos dentro de su instalación, reduciendo en última instancia la carga sobre su producto final, lo que resulta en un producto de mayor calidad antes del envasado.

Paso 1: Detectar los riesgos potenciales



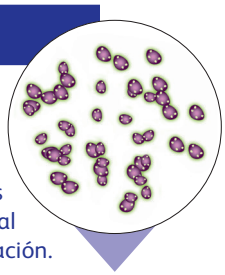
Los asesores de SecureCheck están capacitados para inspeccionar e identificar áreas sensibles al riesgo a lo largo del proceso de producción. Utilizando un paquete de software propio, el auditor recopilará los datos relevantes relacionados con su sitio.

Paso 2: Presentar los datos



Una vez finalizada la inspección, los datos se le presentarán en un formato fácil de entender que resalta las áreas potenciales de riesgo e identifica los puntos en los que se pueden mejorar los procesos.

Paso 3: Proporcionar la solución



SecureCheck ofrece una serie de soluciones especialmente diseñadas para reducir el riesgo en áreas vitales, incluyendo: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Soluciones de Limpieza y Saneamiento, Higiene Personal y buenas prácticas, Formación y Documentación.

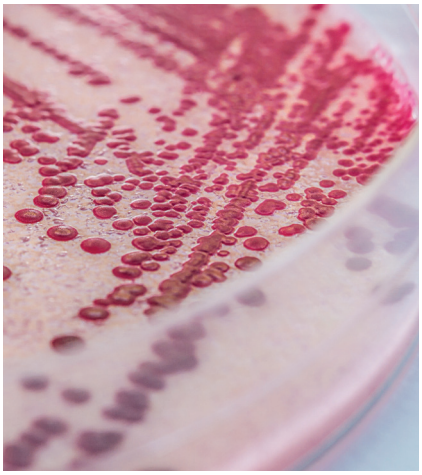
SecureCheck White Meat monitorea el progreso durante un tiempo específico y mide el impacto y la efectividad de las acciones correctivas. Una vez finalizada la fase inicial del informe, nuestro especialista del sector puede implementar y supervisar un programa de gestión del riesgo operacional diseñado para garantizar que su instalación siga funcionando con niveles óptimos de seguridad.

Servicios Diversey

SecureCheck es una solución dentro de la cartera de Diversey de Servicios Basados en el Conocimiento. Estos servicios están diseñados para ayudarle a abordar los retos de seguridad alimentaria y eficiencia operativa, al tiempo que se reducen los costes totales. Nuestros especialistas en aplicaciones llevan a cabo una VERIFICACIÓN sistemática, para que usted tenga la confianza de que el servicio proporcionará un valor real a sus operaciones. Luego, nuestros servicios de monitoreo recolectarán los datos para que usted se beneficie de un ANÁLISIS detallado inicial y continuo de su desempeño en comparación con los datos de referencia históricos y de la industria. Debido a que el resultado es un plan de acción a medida que puede ser implementado con la ayuda del equipo de Diversey, usted será capaz de RESOLVER desafíos críticos que le ayudarán a tener el mayor impacto en el mejoramiento.

El riesgo microbiológico en la elaboración de carnes blancas

La carne blanca y los productos cárnicos han estado implicados en muchos casos de enfermedades transmitidas por los alimentos, con un aumento del número de episodios notificados en los últimos 10 años, y los productos cárnicos blancos representan el 6% de las retiradas de productos alimenticios en 2015. El impacto en los seres humanos, y el subsiguiente impacto en los servicios de salud, la industria minorista y los procesadores es significativo. Los microorganismos patógenos, como la salmonela, la listeria y el campylobacter, se encuentran en el tracto digestivo de los bovinos y ovinos sanos. Estos microorganismos se excretan en las heces y pueden encontrarse en las pieles y lanas de los animales vivos. La contaminación bacteriana de la lana/piel puede transferirse a superficies de carne previamente estériles durante el proceso de sacrificio. La higiene de todo el proceso, desde la granja hasta el envasado, es fundamental para controlar la contaminación cruzada.
Fuentes: FSA, EFSA, RASFF.



Para obtener más información sobre el enfoque de Diversey, visite **www.diversey.com/foodcare.**

Cuando usted inicia un Diversey SecureCheck, nuestros especialistas del sector no se conformarán con proporcionar un informe, sino que le ayudarán a maximizar el retorno de la inversión y a optimizar sus ahorros y eficiencia trabajando con usted como socio para definir, implementar y gestionar proyectos. Contáctenos hoy mismo para empezar: **www.diversey.com/food-care/diversey-knowledge-based-services**

www.diversey.com

© 2019 Diversey, Inc. Todos los derechos reservados. SecureCheck es una marca registrada de Diversey, Inc. 78128 es 04/19